**MIK Museum Industriekultur Osnabrück**

Süberweg 50a

49090 Osnabrück

www.mik-osnabrueck.de

**Birgit Scheidecker**

Öffentlichkeitsarbeit & Veranstaltungen

0541 9127 846

scheidecker@mik-osnabrueck.de

|  |
| --- |
| Dienstag, 12. Juli 22 |

**Mobiles Kulturlabor der Universität Vechta macht halt in Osnabrück!
Spannendes Aktionswochenende zur Haltbarmachung von Lebensmitteln am MIK**

**„Mo•Ku•Lab”, so nennt die Universität Vechta liebevoll ihr mobiles Kulturlabor, ein umgebauter amerikanischen Schulbus, der am kommenden Wochenende am MIK Osnabrück Station macht. Schon von weitem leuchtet der gelbe Bus und zieht so neugierige Besucherinnen und Besucher an. Am Samstag, den 16. Juli, und am Sonntag, den 17. Juli 2022, dreht sich im MIK alles um die Haltbarmachung von Lebensmitteln! Im Rahmen einer Kooperation zur Ausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ zeigen Studierende der Uni Vechta in Theorie und Praxis, warum es sich lohnt, Lebensmittel haltbar zu machen und wie das funktioniert.**

Wie wird eingekocht? Wie kann ein besonders haltbares Brot gebacken werden und wie beurteilen wir den Umgang mit Nahrung insgesamt? In Kooperation mit Studierenden und Dozenten des Studienfachs Designpädagogik der Universität Vechta wird das MIK am kommenden Wochenende erneut zum lebendigen Ort für Dialog und Praxis. Unter dem Titel „halt:bar” thematisieren die Studierenden in offenen Workshops mit dem Publikum den Umgang mit Lebensmitteln.
Der Clou: Ein Teil des Programms findet im sogenannten „Mo•Ku•Lab” (einem mobilen Kultur-Labor) statt. Dieses „Erprobungsvehikel“ nutzen die Studierenden im Bereich der Kulturellen und Interkulturellen Bildung für ihre praktische Arbeit. Am Wochenende erwartet das „Mo•Ku•Lab” interessierte Besucher\*innen und Familien auf dem Gelände des Haseschachtgebäudes am MIK im Fürstenauer Weg.

Museumspädagoge Jan Tönnies zeigt sich begeistert über die Kooperation: „Wir freuen uns sehr die Studierenden der Universität Vechta bei uns im MIK begrüßen zu dürfen! Die Idee des „Mo•Ku•Lab” gefällt uns besonders gut. Als Mittel der Expedition, der Kommunikation, der Erforschung, der Kooperation und der Gestaltung passt diese wunderbar zu unserer “Ideenschmiede”, bei der wir unsere Besucherinnen und Besucher immer wieder aktiv in die aktuellen Themen des MIK einbeziehen. In diesem Fall wollen wir gemeinsam mit den Forscher\*innen spielerisch für Möglichkeiten der Haltbarmachung von Lebensmitteln sensibilisieren. Bei diesem Thema treffen traditionelle, bewährte Kulturtechniken auf neuste Forschungsergebnisse. Genau diese Verbindung wollen wir hier am MIK mit unserer Arbeit ermöglichen“.

**„halt:bar”** **– Aktionstage zur Haltbarmachung von Lebensmitteln für Besucher\*innen mit der Universität Vechta**

**Samstag, 16. Juli, von 14.30-17 Uhr und Sonntag, 17. Juli 2022, 11-17 Uhr**
**Keine Anmeldung erforderlich.**

**Infos unter: MIK: 0541/122 447, info@mik-osnabrueck.de**

**Ort: MIK Museum Industriekultur Osnabrück, Am Haseschachtgebäude, Fürstenauer Weg 171, 49090 Osnabrück**